MÓJ DOM

DWUTYGODNIK

R. II | 15 stycznia 1939 r. | N. 1

NA WIDOWNI

MIESIĄC POLAKÓW Z ZAGRANICY.

Rozpoczął się w Polsce miesiąc Polaków z Zagranicy. Dalekie to już czasy, kiedy sprawy Polonii Zagranicznej poza gronem rozpłakanych Pań nie interesowały prawie nikogo. Nie uważało się 8 milionów Polaków tego zagranicznego województwa za problem rozważany w skali państwowej. Dziś jest inaczej... Dziś corocznie pomiędzy 15 stycznia, a 15 lutego odbywają się w całym kraju zbiórki na potrzeby Polonii Zagranicznej. Prowadzi się akcję uświadamiającą i odczytową, wprzęga się do pracy wychowawczej i opiekuńczej nad Polonią młodzież szkół średnich i powszechnych, słowem idzie się z planem przemyślonym, z planem opartym, nietylko na uczuciu, ale i to przede wszystkim, opartym o rozum — o wolę działającą z myślą o wielkich przeznaczeniach naszego narodu.

To rozumowe podłoże w działaniu trzeba szczególnie podkreślić, z uwagi na to, że Polska nie ma wielkich interesów światowych w postaci kolonii, nie panuje nad drogami komunikacyjnymi świata, nie reguluje ekspansji w żaden inny sposób sąsiadom. To też, to co może być ważkim argumentem w stosunkach międzynarodowych, co może być, z czasem, przedmiotem nacisku na współpartnera, to właśnie nasi rodacy.

Należycie zorganizowani i uświadomieni pod względem narodowym, Polacy Zagranicą stanowią bezcenny czynnik uwielokratniający siłę i atrakcyjność Państwa wśród obcych.

FABRYKA „SPOŁEM“ W C. O. P.

Życie gospodarcze naszego kraju otrzymuje nową placówkę w Dwikozach pod Sandomierzem w postaci nowoczesnej fabryki przetworów owocowo - warzywnych i tak zwanych płynnych owoców.

Znaczenie tej fabryki, jest budujące przez to, że wpłynie dodatnio na dźwigający się powoli poziom kultury owocowo-warzywniczej

W obecnym stanie fabryka ta może produkować rocznie milion litrów owocu płynnego, t. zw. „surówki owocowej“, 700 tys. kg. marmelad owocowych, 900 tysięcy kg. ogórków konserwowanych, 80 tys. kg koncentratu pomidorowego i innych surówek warzywniczych.

DALSZY ETAP

„Do ludzi woli dobrej,
Do ludzi myśli szerszej,
Do ludzi w dal patrzących,
Do ludzi wzwyż idących
Odzywam się...“

Rozpoczynamy drugi rok wydawania pisma. Chcemy realizować program pracy niedocenianej, mało popularnej i mało znanej, krótko mówiąc — racjonalnie zorganizowanego gospodarstwa domowego. Jeżeli ma się dokonać jakaś „przebudowa struktury społecznej”, jakiś „przełom”, jakaś bliżej nieokreślona „rewolucja narodowa”, to uwzględniać ona musi w swym planie, czyna się mówić o tym temacie, zwołuje się już konferencje poświęcone aprowizacji kraju, obmyśla się inne środki, ale w tym wszystkim za mały jest udział tych, które realizować będą te plany. Za mały udział jest Pań domu — udział kobiet.

A ten mały udział znów, jest wywołany małym przygotowaniem kobiet w tym dziale. Dział to dotychczas był działem wstydliwym dla kobiety inteligentnej i ukrywanym raczej.

I oto właśnie w życiu mamy wynik stosunku do gospodarstwa domowego całych stuleci. Szkoły nie mają specjalistek, rodziny organizatorek.



Dzieci polskie we Francji. — Inscenizacja piosenki Lenartowicza „Kalina“.

właśnie należycie zorganizowane i postawione gospodarstwo domowe.

Gospodarstwo domowe wiąże się z szeregiem innych działów gospodarstwa narodowego bardzo zasadniczo. Bez uwzględnienia go w planach nowej przebudowy nie powiodą się żadne śmiałe marzenia reformatorów. — — —

Coraz bardziej na czoło już nie gospodarstw rodzin, czy zrzeszeń, ale całych narodów wysuwają się zagadnienia odżywiania i zagadnienie zorganizowania tego odżywiania w okresie kataklizmu wojennego. Aby zaś na wypadek wojny mieć dobrze zorganizowane gospodarstwo, już w czasie pokoju należy o tym pomyśleć. Toteż coraz więcej za-

Zadaniem „Mojego Domu” jest właśnie podjęcie programowe na swych łamach tych prac. W drugim roku swego istnienia, zamierzamy rozszerzyć i pogłębić nasze dotychczasowe działy jakie objęło pismo.

Sądzimy, że na drodze tej jak dotychczas, będziemy spotykali się z pomocą i współpracą przede wszystkim samych zainteresowanych, to znaczy kobiet i matek, by wspólnymi siłami podnieść w piśmie to, co wymaga podniesienia, rozszerzyć to, co z natarczywością oczekuje szerszego potraktowania.

W tej intencji wchodzimy w nowy rok pracy, apelując do przyjaciół o współdziałanie. J. W.

Historia jarzyn

Jarzyny były znane w najdawniejszych czasach. Początkowo zbierano rośliny na polach rosnące dziko, lecz już w starożytnym Egipcie sadzono fasolę, czosnek, cebulę, dynie. Grecy i Rzymianie trudnili się uprawą jarzyn a szczególnie słynny smakosz Lukullus podobno zyskał pewną zasługę w tym, że wprowadził ze Wschodu do Europy różne owoce i warzywa.

Przez Rzymian dostała się następnie uprawa jarzyn do Niemiec i Francji. Szczególnie Karol Wielki popierał ją przez kultywowanie w swoich dobrach wzorowych rozmaitych rodzajów jarzyn i wydawanie odnośnych rozporządzeń dla ich ogólnej uprawy. I tak Karol Wielki sprowadził ze Wschodu groch, fasole, soczewice, marchew, cebulę, rzodkiewkę, buraki, brukiew, ogórki, melon i wiele drzew owocowych. Mimo to nie było w Europie aż do 14 stulecia żadnego wielkiego urozmaicenia w pożywieniu roślinnym; w następnych stuleciach ukazały się lepsze, delikatniejsze gatunki jarzyn tylko na stole książąt i zamożnych, potym uprawiano je w ogrodach klasztornych i dopiero później zaczęto sadzić w całym kraju.

Jeżeli zwrócimy się do poszczególnych jarzyn, to występuje między nimi kapusta jako jedna z tych, które znane były już w najdawniejszej starożytności. Niewątpliwie rosła ona dziko w Europie; trudno jednak dziś oznaczać, w którym wieku zaczęto ją uprawiać, uszlachetniać, aż w końcu wyprodukowano wiele coraz lepszych odmian. Cenionymi jako rośliny jarzynowe są także buraki, z których używamy korzenie zgrubiałe pod wpływem kultury i przeważnie obfitujące w cukier. (Pochodzą podobno z Chin.)

Soczewica znaną była oddawna w Egipcie. Z dziejów biblijnych (historia Ezawa i Jakuba) wie każdy o tym, że ziarno to w starożytności nie było obcym także Hebrajczykom. Potym z Grecji dostała się drogą morską do Włoch, — przez Alpy do Niemiec i innych północnych krajów.

Groch poznali Niemcy w owym czasie, kiedy Godowie wraz z innymi germańskimi ludami osiedlili się nad dolnym Dunajem. Dawniej spożywano go tylko w dojrzałym stanie. Tak ceniony dzisiaj groszek zielony ma krótką przeszłość za sobą, gdyż służy za potrawę dopiero od dwóch stuleci.

Z jarzyn mają od dawien dawna szparagi najliczniejszych zwolenników. Starzy Egipcjanie znali już szparagi, można to wnosić z wyobrażeń, na staroegipskich pomnikach. W Rzymie uchodziły szparagi za łakocie a nawet stary Katon ten surowy przeciwnik zbytku, był podobno wielkim zwolennikiem szparagów, jego sposoby kultury szparagów zastosowywano nawet aż do nowych czasów.

Ogórki pochodzą, jak wogóle wszystkie warzywa i owoce ogórkowe z Azji, szczególniej z Indii wschodnich. Najdawniejsze świadectwo istnienia owoców ogórkowych, na Wschodzie a raczej w Egipcie znajduje się w 4 „Księdze Mojżesza", gdzie pisze o Izraelitach wędrujących przez puszczę: „Wspominamy o rybach, jakie za darmo jedliśmy w Egipcie, tudzież o „baniach", — właściwie pewnie były to ogórki i melony, — porach, czosnku i cebuli".

Skąd właściwie nazwa ogórek pochodzi, nie stwierdzono dotychczas, przypuszczać należy, że od podobnie brzmiącego słowa persko-ormiańskiego. Podobno w 14-tym stuleciu Niemcy otrzymali ogórki od Słowian, do których przyszły drogą przez Carogród. — Na uwagę zasługuje, że u wszystkich Słowian jak również u szczepów tatarskiego i mongolskiego pochodzenia, bezpośrednio z nimi graniczących, stały się ogórki ogólnie lubianym pożywieniem.

Rzewień (rabarbar) dostał się z Tybetu już w 12-tym w. przez Indie wschodnie do Europy. Korzeń rzewienia stanowi znany powszechnie środek leczniczy, mięsiste łodygi liści dają zdrowy, smaczny i tani kompot właśnie w tym czasie, kiedy na wiosnę wyczerpały się wszystkie zapasy zimowych owoców.

Pomidory przyszły do Europy z Ameryki i dopiero od 100 lat znane są jako warzywo, a rozpowszechniły się więcej na początku tego wieku. W stanie dzikim ważą owoce pomidorów zaledwie po parę gramów tak są drobne, umiejętna hodowla doprowadziła do tego, że obecnie są odmiany, których owoc jeden waży 500—800 gramów.

Do Polski niektóre z jarzyn dotarły już w wiekach średnich ze Wschodu drogą na Carogród. Nie ulega też wątpliwości, że znaczną część ogrodowizn przynieśli ze sobą do Polski tak niepospolici krzewiciele kultury ogrodniczej, jakimi byli zakonnicy włoscy. Rozpowszechniły się one przez bliskie stosunki z narodem włoskim za czasów królowej Bony i Zygmunta I. Przemawia za tym sama nazwa „włoszczyzna" i wiele nazw pochodzenia włoskiego.

Lecznicze własności jarzyn

Liczne z pośród naszych warzyw, pospolicie używanych w gospodarstwie posiadają oprócz składników odżywczych, cenne właściwości lecznicze. Wiele z nich znanych było już w starożytności, wiele zachowało się do czasów obecnych w lecznictwie ludowym, ale mieszkańcy miast, poza bardzo spopularyzowaną modą „na witaminy" wciąż jeszcze nie doceniają warzywa jako środka leczniczego, jako jedne z najprostszych a skutecznych sposobów kuracji.

Seniorami pośród warzyw używanych w lecznictwie są:

Czosnek, cebula i szczypiorek znane i stosowane jeszcze w starożytnym Egipcie. Warzywa te, szczególnie spożywane w stanie świeżym, działają przede wszystkim na organy oddechowe: wpływają na nie oczyszczająco i rozluźniająco stąd doskonałe rezultany przy stosowaniu czosnku i cebuli przy grypie, bronchitach i astmie, a nawet początkach gruźlicy. Na organy trawienne działają oba warzywa dezynfekująco i czerwiogubnie, poza tym zapobiegają sklerozie i szkorbutowi. Z pośród wielu cennych soli, znajdujących się w czosnku i cebuli, wymienić należy żelazo, jako środek przeciw anemii, potas — działający moczopędnie i jod używany przy sklerozie.

Marchew lub sok z marchwi, stosowane są dziś już nawet dla niemowląt. Poza bogactwem witamin, posiada marchew dużo składników alkalicznych, może więc być polecana do leczenia organizmów przekwaszonych z powodu wadliwej przemiany materii. Stosuje się również picie soku z marchwi przy cierpieniach wątroby, niedokrwistości, blednicy i artretyźmie. Niektórzy polecają miazgę z marchwi przy wrzodach i egzemach, jako okłady.

Pietruszka i selery oddawna są znane jako łagodny i bardzo skuteczny środek moczopędny. Poza tym nać z selerów gotowana w mleku, stanowi pomocne lekarstwo przy chorobach dróg oddechowych.

Ciągle jeszcze niedoceniana, a przecież dająca w wielu wypadkach fenomenalne wprost wyniki jest kapusta kiszona a zwłaszcza jej sok. Lekarze podają wypadki wyleczenia wielu cierpień chronicznych i nawet schorzeń gruźlicy jelit przy stosowaniu soku z kapusty. Równie pomocnym jest sok — przy biegunce u dzieci, sama zaś kiszonka reguluje trawienie, usuwa produkty gnicia i wzmaga ruchliwość kiszek. W medycynie ludowej z powodzeniem stosują picie soku kwaśnej kapusty przy cukrzycy.

Wreszcie jedna z najpopularniejszych sałat zimowych rzeżucha, która wraz z kiszoną kapustą powinna stanowić jak najczęstsze danie naszych posiłków, zawiera jako jeden ze składników — jod, znany środek antysklerotyczny. Poza tym częste spożywanie rzeżuchy ma działać czyszcząco na krew, a jej przyjemnie gorzkawy smak wpływa dodatnio na pobudzenie apetytu.

SEN SYNA

Z LISTU PERUWIAŃSKIEGO WYCHODŹCY.

Miałem ci ja tej nocy
Sen cudowny, jak zorze:
Byłem w KRAJU DALEKIM,
Za ogromnym gdzieś morzem...

Z ORŁEM BIAŁYM u czoła
Z nadwiślańskich rubieży
Szła potężna i boska
Postać mojej MACIERZY...

Przytuliła do piersi
Moją głowę płonącą,
Wskazując mi dokoła
Ziemię życiem tętniącą...

I widziałem sto cudów
Wsi, miast, fabryk ogromnych,
Co szły w górę, dźwigane
Mocą czynów niezłomnych...

Co szły w jasne błękity,
Gdzieś pod tęczę daleką — — —
Tworząc cuda, idące
Ku dniom jasnym i wiekom...

Hymn swój dzwonią Mościce,
Grzmi COP., Śląsk stary,
Rożnów szumi pancerny,
Jak bojowe sztandary...

A na niwach pól zbożnych
Rąk miliony się trudzą — — —
Żołnierz czuwa u miedy,
Niech się wrogi nie łudzą!

Bo nie uszczkną z tej ziemi
Ani marnej skibeńki,
Póki prawy jej włodarz
Chłop nie skąpi swej ręki!

Bo nikt na swej placówce
Nie żałuje mordęgi —
Wyścig pracy pcha Polskę
Na wyżyny potęgi...

Wtym poczułem u czoła
Dłoń najdroższej Ojczyzny —
A głos słodki zawołał:
— „Wiem, żeś synu z obczyzny

I wiem, że się zachwycasz
Chwałą swego Narodu — — —
Lecz wiem, że tam mi skąpisz
Mąk, poświęceń, zawodów...

Nieraz taisz swe imię,
Dzieciom nie dasz mej mowy —
Więc ja płaczę nad tobą,
Słaby synu Piastowy!

Czy się wstydzisz, że Polska
Jest twą Matką od Boga,
Że twe dzieci zapomną
O praojców twych progach — ?

Toż twe dzieci się wstydzą
Nieraz mego języka,
Patrz, mój synu z obczyzny:
Miecz me serce przenika...!

Tu rozdarła swą szatę
Najsłodsza moja Macierz
I spytała: — „Czyś zdolny
Zachować tam mój pacierz —?“

I padłem do stóp Matki,
We łzach wołając: — Przebacz!
Zaparłem się, jak Judasz,
Twojej wiary dla chleba!

Zaparłem się, jak Judasz,
Najświętszych Twych świętości —
Lecz przysięgam poprawę
Na Ojców moich kości!

Lima, 30.XI.1938 r.

Re—Or.

Rola gospodarcza Polki zagranicą

W każdym społeczeństwie kobiecie przypada ważna rola nie tylko, jako strażniczki ogniska domowego i wychowania młodego pokolenia, lecz i w innych dziedzinach życia zbiorowego. Tym większa rola przypada kobiecie polskiej za granicą. Na każdej bowiem spoczywa odpowiedzialne zadanie pielęgnowania w rodzinie i środowisku ducha narodowego, oraz przyczyniania się do umacniania i powiększania polskiego stanu posiadania na danym terenie. Zadania te obejmują również i dziedzinę życia gospodarczego. Każda Polka może się przyczynić do rozwoju polskich placówek gospodarczych, czynnie popierając je przez dokonywanie w nich zakupów.

Ciekawą i zasługującą na najszersze naśladownictwo akcję w kierunku pociągnięcia kobiet do pracy na polu gospodarczym podjęła działająca na terenie Stanów Zjednoczonych Krajowa Federacja Zrzeszeń Kupiectwa Polskiego. Z inicjatywy tej organizacji powstają w siedzibach okręgów Koła Pań, skupiające żony polskich kupców oraz panie, które specjalnie interesują się zagadnieniami gospodarczymi. Zarówno Federacja, jak i Koła Pań postawiły sobie za zadanie gospodarcze uniezależnienie się Polonii Amerykańskiej. W związku z tą akcją czytamy w jednym z pism polskich, wychodzących w St. Zjednoczonych ciekawe rozważania, które odnoszą się do wszystkich w ogóle środowisk polskich zagranicą.

Warto, by każda Polka zapamiętała te słowa:

„Kobieta jest szafarką dochodów w swojej rodzinie“. Zależnie od tego, jak to kobieta, pani domu i gdzie wydaje swój pieniądz, stanowi o tym, czy buduje ona byt ekonomiczny swego społeczeństwa. Jeśli czyni ona zakupy u obcych, to buduje ona byt ekonomiczny obcych, umożliwiając przyszłość młodzieży obcej, omijając kupca polskiego, krzywdzi własne społeczeństwo, krzywdzi własne dzieci. Bo pamiętajmy, że z rozwojem polskich interesów otwierają się możliwości, dla polskiej młodzieży. Niechże również ta szafarka dochodów rodziny nie zamyka oczu na fakt, że życie organizacyjne, którego kobieta polska zawsze była gorącą orędowniczką pulsuje takim tętnem, jakim pulsuje polskie życie gospodarcze.

Niechże te słowa trafią do wszystkich serc, kochane Rodaczki i niech Was pobudzą do pracy na odcinku gospodarczym. Dostrzeżecie wówczas niejedno zadanie, które czeka na spełnienie, a od którego zależy rozwój życia narodowego w Waszym środowisku. Musimy naszej pracy narodowej dać mocne podwaliny gospodarcze.



Wycieczka dzieci polskich z Francji.

Przepisy karnawałowe

Poniżej podajemy kilka przepisów, które będą przerabiane na kursie dla koleżanek organizowanym przez Referat Gospodarstwa Domowego Oddziału Grodzkiego Z. N. P.

Kursy będą prowadzone przez instruktorkę p. J. Dobkowską w Salonach Elektrowni Miejskiej (Marszałkowska 150).

PĄCZKI.

W okresie karnawału mile są widziane pączki. Można je podać na każde przyjęcie — od najwystawniejszego do najskromniejszego. Jeżeli na podwieczorek podamy pączki i herbatę — będzie to zupełnie wystarczające, a jeśli podamy ładnie — nawet bardzo miłe.

Dobre pączki można kupić w cukierni, jednak najlepsze będą dobrze przyrządzone pączki domowe.

Poniżej podajemy przepis na doskonałe pączki domowe.

Uwagi ogólne:

Pączki powinny być dobre i ładnie wyglądać, w miarę duże, jednakowej wielkości, dosyć wysmażone, pulchne i elastyczne. Kolor powinien być ciemno-brązowy i każdy pączek winien mieć jasną obwódkę.

Aby pączki się udały, musi panować przez cały czas wyrabiania ciasta i jego rośnięcia, jednostajna i dość wysoka temperatura (powyżej 20°C) w kuchni. Mąka powinna być dobrze wygrzana. Wyrobione pączki należy położyć na płótnie ułożonym na desce. Przed kładzeniem pączków, płótno trzeba równo posypać mąką; pączki należy kłaść w pewnych odstępach, aby miały miejsce na rośnięcie. Gdy trochę wyrosną, dobrze jest przekładać je na drugą stronę. Pączki powinny rosnąć w ciepłym miejscu, przy czym należy je przykryć płótnem, aby nie wysychały i prędzej rosły. Należy dobrze pilnować, aby ciasto nie przerosło.

Pączki będą miały ładną, jasną obwódkę, gdy podczas smażenia jednej strony, rondel przykryjemy pokrywą, a przy smażeniu drugiej strony, pozostawimy rondel nieprzykryty.

Tłuszcz powinien być gorący, ale temperatura płytki niezbyt wysoka, aby pączek miał czas i możność rosnąć; wtedy podwaja się jego objętość, staje się delikatniejszy, równy i pulchny. Jeśli temperatura płytki jest zbyt wysoka, pączki szybko się rumienią, nie rosną już w rondlu i zachowują pewną zakalcowatość.

Usmażone pączki należy układać na sitku, lub na bibule i każdy pączek równo posypać cukrem, lub polukrować.

Produkty:

R o z c z y n.
8—10 dkg drożdży, 1 szklanka mleka, 20 dkg mąki.

C i a s t o.
15 żółtek, 12 dkg cukru-pudru, około 60 dkg mąki, 3/4 szklanki sklarowanego masła, 1 duży kieliszek araku, skórka cytrynowa, konfitura.

UWAGA: ilość mąki trudno ściśle określić, gdyż zmienia się ona w zależności od wielkości jaj. W każdym razie ciasto powinno być dość wolne, tak, jak na placki.

D o p o s y p a n i a:
cukier z wanilią.

D o l u k r o w a n i a:
25 dkg cukru, 1/3 szklanki wody, arak, cytryna.

T ł u s z c z d o s m a ż e n i a:
1 kg smalcu, kieliszek spirytusu.

Kolejność czynności:

1) Zalać 10 dkg mąki pół szklanką gotującego mleka, rozrobić dobrze i zaczekać aż przestygnie.
2) 10 dkg drożdży, rozrobić z ½ szklanką ciepłego mleka i 10 dkg mąki i zmieszać z zaparzonym ciastem. Odstawić, żeby ciasto rosło.
3) Żółtka z cukrem utrzeć do białości, wlać do wyrośniętego rozczynu, dodać około 60 dkg mąki i dobrze wyrobić.
4) Gdy ciasto jest dość dobrze wyrobione, wlać 3/4 szklanki masła sklarowanego i wyrabiać tak długo, aż się pokażą na całej powierzchni ciasta podłużne pęcherzyki.
5) Wlać do ciasta jeden duży kieliszek araku i wsypać trochę skórki cytrynowej, dobrze wymieszać i postawić do wyrośnięcia w dobrze ciepłym miejscu.
6) Gdy ciasto wyrośnie, umaczać ręce w roztopionym maśle, brać na dłoń lewej ręki małe kawałeczki ciasta, włożyć w środek konfiturę, zacisnąć dokładnie ciasto na około konfitury, powinny się uformować małe, okrągłe bułeczki i kłaść zaciśniętą stroną na przykrytą płótnem deseczkę.
7) Przykryć lekko płótnem i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
8) Wyrośnięte smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu.
9) Wyjmować na sito, wyłożone bibułą.
10) Posypać cukrem-pudrem lub lukrować.

Czas smażenia:

P ł y t k a 180 mm

1) Na płytce postawić garnek z tłuszczem, płytkę włączyć na „3". Do tłuszczu dodać kieliszek spirytusu i łyżkę wody.
2) Po 20 minutach na rozgrzany tłuszcz wkładać pączki.
3) Płytkę przełączyć na „0".
4) Po zarumienieniu pączków z jednej strony, obrócić je na drugą i przełączyć płytkę na „1".
5) Przy wkładaniu następnej partii, płytkę przełączyć na parę minut na „3", aby tłuszcz się podgrzał i następnie regulować, jak wyżej.

Lukier:

Oddzielnie ugotować lukier, rozgrzać, rozprowadzić arakiem i cytryną i polewać pączki, gdy są jeszcze ciepłe.

UWAGA: Z podanej proporcji wyjdzie około 40 pączków.

CHRUST.

Produkty:

6 żółtek, 6 łyżek cukru-pudru do posypania, laska wanilii, łyżeczka cukru do ciasta, 3/4 szklanki dobrej gęstej śmietany, 1 kieliszek araku, 1 łyżka spirytusu, mąka, oliwa, smalec.

Kolejność czynności:

1) Utrzeć żółtka z cukrem do białości, dodać arak i śmietanę.
2) Zagnieść ciasto, dodając tyle mąki, aby nie było zbyt twarde i dało się cienko wałkować. Po wyrobieniu dobrze ubić ciasto wałkiem i dać do odleżenia w zimne miejsce na kilka godzin.
3) Dodać trochę oliwy i łyżkę spirytusu, rozwałkować część ciasta i robić chrust.
4) Nastawić smalec na płytkę, aby się roztopił i rozgrzał.
5) Smażyć chrust na gorącym smalcu, po usmażeniu zaś kłaść na bibułę, aby ociekł z tłuszczu.
6) Układać na szklanym talerzu, posypując cukrem-pudrem, w którym uprzednio leżała laska wanilii dla zapachu.

UWAGA: chrust należy wyrabiać przed samym smażeniem go, bo jeżeli długo leży — wysycha.

Czas pieczenia:

1) Postawić nelsonkę ze smalcem na płytce 180 mm — włączyć płytkę na „3".
2) Gdy smalec jest dostatecznie gorący, przełączyć płytkę na „1" i smażyć chrust.
3) Po włożeniu każdej nowej porcji chrustu, włączyć płytkę na parę chwil na „3".

UWAGA: temperaturę smalcu najlepiej bada się, wrzucając do niego kawałek ciasta chrustowego. Gdy ciasto od razu wypływa na wierzch i nie pali się, można smażyć chrust.

RÓŻE KARNAWAŁOWE.

Proporcja:

25 dkg mąki
4 dkg tłuszczu
4 żółtka
śmietana
sól
30 dkg tłuszczu
5 dkg cukru wanil.
bibuła do osączania.

Wykonanie:

Tłuszcz posiekać z mąką.

Ukształtować wianuszek, dodać żółtka, śmietany, soli, nożem zarobić takie ciasto, by przy wałkowaniu jak najmniej podsypywać.

Gdy część mąki złączy się z żółtkiem i śmietaną, obrać nóż, zagniatać ciasto dłonią, aż utworzy jednolitą masę.

Nastawić tłuszcz do smażenia. Ciasto podzielić na części, wywałkować niezbyt grubo, wykrawać po 3 kółka różnej wielkości, ponadcinać w pięciu miejscach do środka i zlepiać po trzy smarując środki białkiem. Zrobić próbę temperatury tłuszczu, ciasto unieść z mąki szczoteczką, wrzucać na gorący tłuszcz małymi płatkami ku dołowi, gdy się zrumieni odwrócić szpikulcem.

Wyjąć na bibułę do osączenia z tłuszczu, osączone róże ułożyć na talerzu, posypać cukrem i wanilią, przybrać konfiturą.

Przepis Zofii Czerny

Komisja do Spraw Pracy Kobiet Związku Nauczycielstwa Polskiego

REFERAT GOSPODARSTWA DOMOWEGO.

Wystawa.

Korzystając z tego, że w okresie ferii zimowych przebywało w Warszawie około 1500 koleżanek i kolegów na różnych kursach związkowych, Referat zorganizował w tym czasie Wystawę Gospodarstwa Domowego.

Celem wystawy było zapoznanie koleżeństwa z nowszymi i najlepszymi naczyniami, przyrządami i przyborami ułatwiającymi pracę w domu oraz w kuchniach szkolnych.

Eksponaty na wystawę przysłały: Salon pokazowy Elektrowni Miejskiej oraz firmy Alfa-Laval, Chrostowski, Kaczanowski, Spółdzielnia Robotnicza w Sannikach, Zawadzki i inne.

Wystawa mieściła się w świetlicy Oddziału Grodzkiego Z. N. P. i cieszyła się dużym powodzeniem. Zarówno koleżanki, jak i koledzy z wielkim zainteresowaniem oglądali różne drobiazgi ułatwiające pracę gospodyniom w dużych miastach, a nieznane zupełnie na prowincji. Naczynia kuchenne ze stali nierdzewnej, piękne półmiski i talerze, zlewy i zmywaki wywoływały wyrazy zachwytu, a jednocześnie westchnienia żalu, z racji wysokiej ceny. Powszechną uwagę zwracały zegary elektryczne, a specjalnie zegar idący przy pomocy ruchomym postumenciku.

Tak samo podobały się kuchnie elektryczne z naczyniami do przyrządzania potraw, maszynki do kawy, samowary, imbryki i t. p. (szczególniej — porcelanowy do jednoczesnego gotowania wody i pasteryzowania mleka). Koleżanki, które mają u siebie elektryczność postanowiły zaopatrzyć się w niektóre przybory elektryczne.

Nowością były również szczotki knotowe, aparaciki do mycia okien, różne szczotki do zmywania i czyszczenia oraz wiadro na odpadki.

Koleżanki prowadzące w szkołach gospodarstwo domowe specjalnie interesowały się tymi przyborami i naczyniami, które można wprowadzić do szkół.

Na niektórych terenach postanowiono zorganizować podobne wystawy.

Wystawa była otwarta od 1 do 9 stycznia br.

KALENDARZYK PRAC NA STYCZEŃ.

ZEBRANIE

Dnia 17 b. m. o godz. 18-ej w Gmachu Głównym Z. N. P. na V-tym piętrze odbędzie się miesięczne zebranie Referatu Gospodarstwa Domowego z następującym porządkiem obrad:

1. Odczytanie protokółu z poprzednie zebrania.
2. Sprawozdanie z działalności.
3. Racjonalne przyrządzanie jarzyn — ref. kol. M. Wiąckowa.
4. Sprawa zakupów po cenach hurtowych.
5. Pokaz w gabinecie kosmetycznym.
6. Kursy w Elektrowni.
7. Pokaz prania.
8. Zniżki w sklepach.
9. Wolne wnioski.

Na zebraniu każda z koleżanek otrzyma kalendarzyk kieszonkowy, próbkę pudru, próbkę oleju roślinnego i książkę do prowadzenia rachunków w gospodarstwie domowym.

POKAZ W GABINECIE KOSMETYCZNYM.

Dnia 18 b. m. o godz. 18-ej w gabinecie kosmetycznym „Deva", Widok 5 p. dr. Iwanowska wygłosi odczyt p. t. Higieniczne pielęgnowanie skóry. Po odczycie odbędzie się pokaz p. n. Jak się upiększyć na bal.

Pranie sukien kolorowych.

We wtorek dnia 24 stycznia o godz. 18 ej w pralni hotelu Z. N. P., Smulikowskiego 1, odbędzie się pranie jedwabi.

Każda z Koleżanek może przynieść suknię balową, wizytową, czy też inne rzeczy jedwabne i pod kierunkiem fachowej instruktorki sama sobie upierze.

Wszystkie potrzebne środki i przybory będą bezpłatnie na miejscu.

Kurs w Elektrowni.

Dnia 26 i 28 stycznia o godz. 17 m. 30 w Salonie Elektrowni Miejskiej, Marszałkowska 150 (wejście od Kredytowej), odbędzie się kurs p. n. „Przyjęcie karnawałowe".

W programie

dnia 26 — pączki, faworki, róże karnawałowe i t. p.;

dnia 28 — kanapki i przystawki.

Kurs jest bezpłatny. Koleżanki płacą jedynie zwrot kosztów produktów, który zależnie od ilości osób, wynosić będzie od 1 zł. do 1 zł. gr. 50.

Zwracamy uwagę Koleżanek, że w Elektrowni są specjalnie miłe warunki pracy, a jednocześnie koleżanki uczą oszczędnego używania kuchenek i piekarników elektrycznych.

W kursie mogą wziąć udział członkinie Z. N. P. względnie osoby przez nich wskazane.

Zapisy wraz z zadatkiem 1 zł. przyjmuje Referat w dniach dyżurów.

Dyżury Referatu.

Dyżury w Referacie odbywają się w poniedziałki, czwartki i soboty godz. 18—20 pokój Nr 118, I piętro.

Premie dla Czytelniczek

Czytelniczki, które wpłacą 5 złotych za roczną prenumeratę „Mojego Damu", otrzymują jako premię wartościową książkę. Czytelniczki, które wpłacą 1 zł. 50 gr. za kwartał — otrzymają jako premię książeczkę „Kobieto bądź zaradna" (62 strony) oraz broszurkę „Płynny owoc", „O dzielnym Jurku", „Jedzmy ryby" lub inną.

Na przesłanie premii prosimy o wpłacenie 25 gr. tytułem zwrotu za porto.

UWAGA! Pieniądze należy wpłacać na konto rozrachunkowe Nr. 209 „Kurier Demokratyczny", albo na konto P.K.O. Nr. 18.147 „Kurier Demokratyczny".

Następujące Czytelniczki otrzymały premie za wpłacenie 5 zł. tytułem rocznej prenumeraty.

Czytelniczki te prosimy o wpłacenie na nasze konto 50 groszy, jako zwrot za porto.

p. Krasnodębska Kazimiera — Międzyrzec podlaski — „Maszerować" Gustaw Morcinek.

p. Sarnecka Maria — Wieliczka — O wpływie rodziców na przyrodzone wartości dzieci Zofia Jętkiewiczowa.

p. Mierzejewska Józefa — Warszawa — My Europejczycy. Julian S. Huxley i A. C. Haddon.

p. Klimek Cecylia — Warszawa — Wycieczka na tęczę. Massimo Bontempelli.

p. Tarczyńska Felicja — Targówek, Osiedle Ziemia miodem płynąca M. Rusinek.

p. Radziejewska Stanisława — Będzin, — Adamski W.: Polski śpiewak narodowy z nutami.

p. Mrozkowa Helena — Zabrzeg — Ręce w uścisku Maria Dąbrowska.

p. Kokoszczyńska — Warszawa — Sprawa gminy Ceynowej Wanda Brzeska.

p. Czechowska Maria — Borki pta Tłuszcz Dziejba Leśna — Bolesław Leśmin.

p. Kłoskiewiczowa Janina — Krzątka pta Majdan — Cienie zdarzeń — Adam Madler

p. Biernacka Helena — Poryck — Piszmy do Polaków na obczyźnie — Maria Wiąckowa.

p. Galtowski Alfred — Mosty Wielkie (2 prenumeraty — Piąty etap — Sergiusz Piasecki.

p. Patzerowa Romana — Terespol — „Maszerować" — Gustaw Morcinek.

p. Gabrysiakówna Zofia — Majdan — Problem emigracji żydowskisj — Jan Ziemiński

p. Koniczenko Alfred — Haniczówka pta Grabowo — Kryzys ustroju społecznego i środki zaradcze — Adolf Tokarski

p. Kopciowa Józefa — Jabłonna — Krótkie spięcia — Boy-Żeleński

p. Sztejnówna Helena — Bielsk — Józef Śliwicki — Lorentowicz J.

p. Glass Karol — pta Mikołajów — Brydż racjonalny — Stefanowski.

p. Mizgierowa Matylda — Rossorzyca — Lutnia w tornistrze — Kowalski A.

Nazwisk Czytelniczek otrzymujących premię za prenumeratę kwartalną z powodu braku miejsca nie ogłaszamy.

Humor

ŚWIETNY EGZAMIN.

— Jak ci wypadł egzamin?

— Świetnie. Tak świetnie, że na ogólne żądanie komisji muszę go jeszcze raz powtórzyć.

Co jecie podczas zimy?

Lato jest zwykle dla każdego z nas porą wypoczynku od pracy i czasem dla ćwiczeń ciała. W lecie bowiem spędzamy większą — część dnia na świeżym powietrzu, jako że dnie są dłuższe niż w zimie. Nasz posiłek letni różni się też znacznie od tego co jemy w ciągu zimy. W lecie mamy wielką ilość świeżych jarzyn i owoców i przeważnie tym się najwięcej żywimy. Do tego przebywa się dużo na słońcu i na świeżym powietrzu, nic więc dziwnego, że zazwyczaj w lecie ludzie czują się lepiej i zdrowiej.

W zimie dni są krótsze, słońce krócej świeci, więc też musimy się oglądać za takim jedzeniem, któreby nam o ile możności mogło zastąpić choć w części energię słoneczną. Nie znaczy to, że gdy śnieg pokryje ziemię białym całunem, to już nie należy jeść pomarańcz, jabłek i innych owoców lub jarzyn, któreśmy jedli w lecie. Jarzyny bowiem i owoce są tak samo dla organizmu konieczne w ciągu lata jak w ciągu zimy.

Z obserwacji wiem, że przeważnie w zimie rodziny powiększają sobie porcje mięsa, a ograniczają jarzyny i owoce. Jest to z zasady zła praktyka. Właśnie przeciwnie powinno być: w lecie powinniśmy sobie pozwalać na więcej mięsa, a w zimie jeść go mniej, natomiast powiększać dania z jarzyn i owoców.



Z tego też powodu radzę każdej gospodyni domu, ażeby pamiętała o sałatach, owocach, sokach i innych przetworach jarzyn i owoców przy podawaniu posiłków w czasie zimy. Bardzo dobrymi są suszone śliwki i soki owocowe. Są to rzeczy niezbyt drogie, a ważniejsze jak ziemniaki czy mięso.

Suszone owoce są też dobre, ponieważ zawierają w sobie wiele energii słonecznej.

Zarazem, jeśli wasz system trawienia jest przepracowany, jeśli nabieracie za dużo tłuszczu wskutek jedzenia wielkich ilości mięsa, dieta jarzynowa i owocowa będzie miała dla waszego zdrowia prawdziwe zbawienne skutki. A więc nie zapominajcie w ciągu zimy o jarzynach i owocach.

Dr Franciszek Dulak
Naczelny Lekarz Związku Narodowego Polskiego w Ameryce.

Kapusta w naszej diecie

Nauka podniosła kapustę do odpowiedniej godności. Nie tak dawno temu spoglądano z pogardą na tę plebejuszowską potrawę. W droższych restauracjach i hotelach nie podawano jej, gdyż zapach kapusty był nieznośny dla czułego i delikatnego powonienia bogatych gości. Słodka kapusta z mięsem wołowym, lub kwaszona, z nóżkami podawane były tylko w tanich restauracjach, lub spożywano ją w domach robotniczych.

Ale nauka przyczyniła się do wielkiej zmiany w tym kierunku, co należy uważać za wielki krok w postępie zdrowia narodu. Odpowiednie doświadczenia, przeprowadzone w laboratoriach, udowodniły, że liściaste jarzyny są bardzo ważne i konieczne jako pokarm dla ludzkości, i że kapusta i jej pokrewne jarzyny, jak kalafiory itp. powinny stanowić część diety każdego człowieka.

Nauka wykazała także, że kwaszona kapusta jest specjalnie wartościowym pokarmem. Niektórzy lekarze i chemicy doszli do przekonania, że sok z kwaszonej kapusty jest bardzo pomocny przeciwko pewnym chorobom.

Ale bez względu na te wyniki badań naukowych, zarówno lekarze jak i przedstawiciele wydziałów zdrowia publicznego zgadzają się z tym, że kapusta i jej pokrewne jarzyny ,zasługują na poważne miejsce w diecie. Wszyscy ci ludzie nauki podnoszą z naciskiem fakt, że kapusta dostarcza ciału ludzkiemu wapienia i innych minerałów, że zawiera proteiny i że bogata jest w witaminy. Zwracają oni także uwagę na to, że zawiera oprócz tego składniki przeciw skrofuliczne i budujące kości.

Z początku jako niemiecka potrawa, kapusta kwaszona zdobyła stopniowo zupełną popularność w innych krajach. Dzięki fermentacji wytwarza się w kapuście odpowiedni kwas, który jest bardzo wartościowy, gdyż pomaga do łatwego trawienia potraw.

Słodka i kwaszona kapusta należą do najlepszych środków przeciwko pewnym chorobom skórnym. Pod tym względem równają się co do wartości z pomidorami i owocami cytrynowymi, a ponieważ są o wiele tańsze, wobec tego dostępne są dla każdego. Słodka i kwaszona kapusta zawierają także witaminę A, która chroni nas przed beri beri i innymi chorobami.

Dr JOHN L. RICE.
Komisarz Zdrowia w New Yorku.

Odpowiedzi Redakcji

Urzędniczce.

Pisze Pani, że macie w instytucji, w której Pani pracuje obiady, które jakkolwiek są „przyrządzane na maśle" są niesmaczne i niezdrowe.

Na podstawie podanego przez Panią opisu muszę stwierdzić, że rzeczywiście tak przyrządzać potraw nie należy.

Nie można pozwolić na to, ażeby ziemniaki były obierane wieczorem na dzień następny, albo marchewka żeby się moczyła w wodzie. To są rzeczy niedopuszczalne. Wtedy podawanie jarzyn staje się fikcją, gdyż pozbawia się ich najważniejszych wartości to jest witamin i soli mineralnych. Tak samo mleka nie można „godzinami podgrzewać na blasze". Przecież musicie mieć państwo jakiś zarząd, który choć sam się na tym nie zna, może wziąć osobę fachową — ze skończoną szkołą gospodarczą, która tych rzeczy dopilnuje. Względnie, jeżeli macie gospodynię inteligentną można jej udzielić pewnych wskazówek, do których się może bez trudu zastosować.

W następnym numerze zamieścimy artykuł o właściwym przyrządzaniu jarzyn, który może Pani pokazać. Względnie gdyby to Panią krępowało proszę nam przysłać adres tej pani, a wyślemy jej numer z redakcji.

Koleżance z Warszawy.

Porad telefonicznych, ani piśmiennych nie udzielamy, tylko w dziale Poradnia Gospodarska.

Pani H. F. Gdynia.

Egzemplarze okazowe wysłaliśmy, prosimy o dalsze podtrzymywanie kontaktu i jednanie nam nowych prenumeratorów.

Paniom G. I. z Dobrogosty, p. L. K. ze Strzelna i p. Fr. S., Koźle przesyłamy numery okazowe. Prosimy o propagandę i o zainteresowanie pismem swych znajomych koleżanek.

Koleżance z Łodzi.

Pisze koleżanka, że „na gospodarowaniu zna się każda kobieta", a dalej... „jeżeli chcecie żeby „Mój Dom" stał się naprawdę pismem poczytnym musicie w nim zamieszczać artykuły społeczne, polityczne, pedagogiczne i inne a nie tylko gospodarstwo domowe"...

Gdy pismo się rozwinie rozszerzymy jego zakres, narazie dajemy przede wszystkim artykuły poświęcone racjonalnemu prowadzeniu domu. Twierdzimy na podstawie wielu listów, że czytelniczki proszą właśnie o artykuły z gospodarstwa domowego, dowodząc, że jest to dziedzina, na której się najmniej znają.

A przyzna chyba Koleżanka, że inteligentnej kobiecie tego rodzaju wiadomość jest najbardziej potrzebna choćby dlatego, żeby prowadząc dobrze, sprawnie i oszczędnie własny dom, mogła więcej czasu i sił poświęcić „ważniejszym zagadnieniom".

Nadesłany artykuł zamieścimy, prosimy o dalsze.

Dolegliwości skóry dziecięcej

4

TRĄDZIK.

Poza sprawami wewnętrznymi, które należy leczyć, poza ogólną higieną, specjalnie przy cerze tłustej i trądziku należy utrzymywać w pedantycznej czystości skórę ciała i twarzy.

Dolegliwości tej towarzyszą zwykle poty o przykrej woni. Konieczne więc będzie obmywaniu całego ciała szczotką i mydłem, następnie pachy, stopy i dłonie należy przetrzeć spirytusem i zapudrować talkiem.

Doskonałe rezultaty daje też przecieranie całego ciała następującym płynem: 2 szklanki wody, 2 łyżki spirytusu 1 łyżka octu i 1 łyżeczka soli. W płynie tym dobrze zmieszanym należy maczać rękawicę kąpielową lekko ją wycisnąć, szybko i energicznie natrzeć całe ciało tak, by skóra lekko się zaróżowiła.

Zabieg ten stosować można rano lub wieczór, o ile nie powoduje on bezsenności, co się często zdaża przy ustroju słabszym i nerwowym, w tych wypadkach należy płyn lekko ogrzać i nacierania stosować tylko rano.

Naczczo można podawać następującą gorącą lemoniadę, szklankę gorącej wody do niej dodać łyżkę stołową miodu i sok z jednej cytryny — tę samą lemoniadę dobrze też jest podawać drugi raz przed snem. Wieczorem.

Do zmywania twarzy kupujemy miękką szczoteczką z koziego włosia, namydlany obficie i raz dziennie ruchami okrągłymi dokładnie szczotkujemy skórę twarzy, nieprzyciskając zbytnio, następnie obmywamy twarz ciepłą wodą lub wywarem z rumianku, mięty i skrzypu (na litr wody łyżeczka rumianku, łyżeczka mięty i łyżeczka skrzypu).

Twarz tłustą, na której poczynają ukazywać się drobne ropnie należy w ciągu dnia zmywać płynem następującym: 100 gr wody różanej, 30 gr spirytusu salicylowego i 5 gr miodu płynnego. Zmieszać razem dokładnie i dobrze wstrząsać przed użyciem.

Raz na tydzień radziłabym twarz po dokładnym umyciu natrzeć świeżo wytopionym szmalcem gęsim, następnie położyć na twarz kilka ciepłych kompresów. Zmyć szmalec należy płynem wyżej podanym. Jeśli skóra po myciu jest napięta, błyszcząca i łuszczy się można ten zabieg natłuszczający zastosować częściej pod warunkiem, iż szmalec będzie naprawdę świeży; uprzedzam bowiem, że nawet po dwuch dniach jest już niezdatny do użytku kosmetycznego.

Jeśli na skórze tłustej pojawiają się krosty ropne i duże wągry, trzeba zastosować raz na tydzień zabieg oczyszczający. Należy najpierw twarz dokładnie wymyć szczoteczką, przygotować jodynę, watkę, wodę utlenioną. Z ceratki wykrawąmy maskę w ten sposób, że bierzemy duży płat ceratki, tak duży, żeby pokrywał twarz i zachodził trochę na włosy i uszy. W odpowiednim miejscu wycinamy otwory na oczy i okrągły niewielki otwór na nos i usta. Taką samą maseczkę wykrawamy z płata waty.

Następnie przygotowujemy maseczkę następującą: 1 łyżkę siemienia lnianego (tartego), 1 figę uprzednio rozmoczoną w gorącej wodzie i przepuszczoną przez maszynkę do mielenia miesa, 1 łyżeczkę kozieradki (tartej) zalewamy wodą różaną i gotujemy na ogniu aż utworzy się dość gęsta papka, którą stale mieszamy.

Papkę tę dobrze ciepłą należy rozłożyć na twarzy grubą warstwą przykryć maseczką z ceratki i waty następnie przymocować bandażem elastycznym.

(dalszy ciąg nastąpi)

Maria Sułowska
Kierowniczka gabinetu kosmetycznego „Deva“, Warszawa, Widok 5.

Prawo i kosmetyka

DAWNE PRAWA ZABRANIAŁY UŻYWANIA KOSMETYKÓW.

Wszystkie kobiety bez względu na wiek i stanowisko tak panienki jak mężatki i wdowy, które dopuściły się oszustwa na mężczyźnie, zmuszając go potem do małżeństwa, a posługując się szminką, maścią, sztucznymi zębami, fałszywymi włosami i t. p. — podlegają karze, gdyż podpadają pod przepisy ustawy o czarodziejstwie. W konsekwencji ślub powinien być unieważniony.“

Tak surowo i bezwzględnie brzmi ustawa prawa angielskiego z roku 1779. A że tę ustawę wymyślili mężczyźni, nie trudno dojść do wniosku, ile gorzkich rozczarowań musieli zaznać ze strony kobiet, występując tak bezwzględnie przeciwko poprawianiu i uzupełnianiu urody.

Z powodu tak ostrych sankcji, Angielki dla uzyskania bardzo modnej dawniej bladej cery, kazały sobie odciągać krew lub piły ocet. Ostatecznie pomijały one wprawdzie szminkę, jednakże interesująco bladą cerę uzyskiwały znów za pomocą pewnych zabiegów.

Środki upiększające zawsze znalazły pośrednią lub bezpośrednią drogę do kobiety, gdyż już u jaskiniowców znane były „czerwienidła“.

Nawet wielki wpływ Kościoła w wiekach średnich oraz zaklinania i groźby nawołujących do pokuty mnichów nie przyczyniły się do całkowitego usunięcia znanych wówczas już około 300 gatunków kosmetyków.

Juliusz Cezar nawoływał kobiety do zaprzestania malowania się, a gdy manifest nie odniósł skutku wydał rozkaz zaprzestania handlu zagranicznymi kosmetykami.

Jak głosi podanie, najlepszy skutek odniosło zarządzenie cesarza niemieckiego Fryderyka Igo Barbarosy, ktróy pewnego razu rzucił wszystkie środki upiękzające swej żony w ogień i krzyknął, że nie chce sztucznej, lecz naturalną kobietę. Podobno do tego mężowskiego nakazu żona a z nią damy dworu się zastosowały.

W okresie włoskiego renesansu księża palili maście i szminki na rynkach w miastach i wsiach, jednakże ogół kobiet nie brał tego tak tragicznie. Nie było poprostu pań z towarzystwa i mieszczanek, któreby nie były zaopatrzone w bogaty arsenał kosmetyków, odpowiadających ilością i jakością obecnym czasom.

Największą propagatorką kosmetyków w pierwszej połowie XVI-go wieku była Katarzyna de Medici, żona króla francuskiego Henryka II-go i dzięki jej poparciu francuski handel środkami upiększającymi rozrósł się znacznie.

M. Montempelli: Wycieczka na tęczę. Książnica - Atlas. Lwów — Warszawa. str. 234. Zł .6.—

Do niniejszego zbioru wybrano nowele najbardziej charakterystyczne, dążąc do zobrazowania w syntetycznym skrócie wszystkich pisarskich zalet Bontempellego—świetnego stylisty, wrażliwego poety, ostrego ironisty i głębokiego myśliciela.

Wyborem nowel Bontempellego rozpoczęła Książnica-Atlas w obrębie wydanych przez siebie powieści cykl przekładów z literatury włoskiej. Jako dalsze tomy pojawią się: tegoż autora „Adria“, dzieje kobiety pięknej, F. Tombari „Z kronik Tutta Frusaglia“, A. Palazzeschi ((Siostry Materassi“, A. Panzini „Ksantypa“ i Latarki Diogenesa“, G. d'Annunzio „Giovanni Episcopo“.

Ich umowa

Stefan tego wieczoru przyszedł wcześniej, niż zwykle. Teresa jeszcze nie zdążyła wypocząć po pracy w urzędzie pocztowym i dopiero zjadła kolację.

Przywitali się, jak codziennie, bardzo serdecznie.

Stefan usiadł na kanapce i parę chwil przyglądał się Teresie w milczeniu.

W błękitnej, powiewnej sukience wyglądała prześlicznie. Była młoda, świeża i mimo zmęczenia, krzątała się żwawo po pokoju.

— Tereso — odezwał się, — zapalając papierosa. Muszę z tobą pomówić.

— O czym? — spojrzała nań z uśmiechem.

— O czymś bardzo ważnym.

Usiadła przy nim. — Stefan spoważniał i począł mówić:

— Przypominasz sobie naszą umowę? Zawarliśmy ją przed sześciu miesiącami, gdy począłem do ciebie przychodzić. Oświadczyłaś mi, że nasza znajomość może mieć charakter wyłącznie koleżeński. Zgodziłem się. Byłaś doprawdy doskonałym kolegą. Z żadjak z tobą. Opowiadałem ci o wszystkim, nie miałem przed tobą doprawdy żadnych tajemnic.

— Poco ty mi o tym wszystkim mówisz? — wzruszyła ramionami.

— Zaraz się dowiesz do czego zmierzam. Przed dwoma tygodniami po kinie wstąpiliśmy do restauracji. Wypiłem kilka kieliszków. Chciałem wówczas przemówić do ciebie nie jak kolega, lecz jak mężczyzna do młodej dziewczyny. Nie pozwoliłaś mi. Przypomniałaś mi naszą umowę!

— Musiałem ci przypomnieć — roześmiała się.

— Nie próbowałem już później łamać umowy — ciągnął dalej. — Nie miałaś mi nic do zarzucenia. Ale widzisz... — jestem przecież mężczyzną. Zakochałem się. Nie mówiłem ci o tym do tej pory, bo chciałem sam siebie wypróbować. Teraz zdaję sobie sprawę, że to jest bardzo głębokie uczucie. Dlatego postanowiłem się oświadczyć. Chcę właśnie z tobą o tym pomówić, bo jesteś moim najlepszym kolegą.

— Komu chcesz się oświadczyć? — spytała sucho.

— Dziewczynie, w której się zakochałem. Wybacz, że ci o niej do tej pory nie opowiadałem. To była jedyna tajemnica, której nie znałaś. Doszedłem jednak do wniosku, że i o tym powinnaś wiedzieć...

Zapadło milczenie.

— Dlaczego umilkłaś? — powiedział, chcąc ją ująć za rękę.

Odsunęła się lekko i szepnęła zmienionym głosem:

— Nie wierzę ci...

— Przysięgam, że mówię prawdę. Jestem zakochany. Od niedawna. Doszedłem do wniosku, że ta dziewczyna będzie doskonałą żoną. Dlaczego więc nie mamy stworzyć ogniska domowego? Nic nam nie stoi na przeszkodzie! Przypuszczam, że i ty jesteś tego samego zdania. Przykro mi tylko, że w pierwszym okresie będziemy się zapewne rzadziej spotykać. Ale później wszystko się ułoży. Będziesz w dalszym ciągu moim najlepszym przyjacielem i kolegą...

— Chciałabym poznać tę dziewczynę — powiedziała cicho.

— Przedstawię ci ją jutro. Dziś zaprosiła mnie do siebie. Jej rodzice będą w domu. — Chcę ich prosić o jej rękę.

Zapadła znowu cisza.

— Uważam, że powinieneś się ożenić — odezwała się wreszcie Teresa, nie patrząc na niego. Pragnęłabym jdenak wiedzieć, czy ta dziewczyna jest dla ciebie odpowiednią. Nigdy mi przecież o niej nie mówiłeś. Kiedy tyś się z nią spotkał? Wieczory spędzamy przecież prawie zawsze razem.

— Ona przychodzi często do naszego biura. Jest córką mojego starszego kolegi. Rozmawiam z nią niemal codziennie. W ten sposób to się zaczęło. Rozumiesz?...

— Rozumiem... Czy ona jest ładna?

— Tak. Ładna i bardzo ponętna. Podoba się wszystkim mężczyznom. Moi koledzy bardzo mi zazdroszczą szczęścia.

Teresa zagryzła wargi.

— Czy zamożna? — pytała dalej.

— Nie. Ale to nie ma dla mnie żadnego znaczenia. Zarabiam stosunkowo nieźle i potrafię sam sobie dać radę. — Wiesz przecież, że mi nie zależy na pieniądzach.

— Mówiłeś mi o tym niejednokrotnie. Uważam jednak, że mógłbyś się bogato ożenić. Posiadasz wszelkie dane po temu...

— Teraz już zresztą za późno. Zakochałem się i kropka.

Teresa podniosła się z kanapy.

Przez parę chwil przechadzała się po pokoju. Stefan znowu zapalił papierosa.

— Napijesz się herbaty? — spytała, stając w drzwiach kuchni.

— Nie. Dziękuję ci.

— Dlaczego?

— Nie będę mógł zostać u ciebie. Wpadłem tylko na kilka minut. Oni już tam na mnie czekają. Wyobrażam sobie, jaką będę miał głupią minę, gdy będę się oświadczał. To bardzo śmieszna sytuacja.

— Wcale nie śmieszna. — Uważam, że jest to najpoważniejsza chwila w życiu. Nie zdajesz sobie sprawy ze swego kroku.

— Więc ty mi nie radzisz? — spojrzał na nią badawczo.

— Nie mogę zająć stanowiska. — Spuściła oczy. — Nie znam tej dziewczyny...

— Jestem pewny, Tereso, że nie będziesz jej miała nic do zarzucenia!

— Być może...

Stefan podniósł się z kanapy. Wolnym krokiem skierował się do korytarza.

Zdjął z wieszaka palto i kapelusz. Teresa wciąż stała w drzwiach.

— Muszę już pójść — szepnął.

— Nie będę cię zatrzymywać...

— Jutrzejszy wieczór spędzimy w trójkę. Musisz ją przecież poznać. Zobaczyć, będziesz nią zachwycona!

Podał jej rękę. Nie patrzyła nie niego w dalszym ciągu.

Przez parę chwil spoglądał na nią w milczeniu. Otworzył drzwi i wyszedł.

Zatrzymał się na schodach. Odwrócił głowę i czekał.

Nie słyszał żadnych kroków. Teresa zapewne jeszcze była w korytarzu.

Nagle gwałtownie otworzyły się drzwi.

— Stefan! — usłyszał rozpaczliwy krzyk Teresy — Stefan!

Wybiegła na schody, jak szalona.

Gdy go zobaczyła, rzuciła się mu w ramiona i wybuchnęła spazmatycznym płaczem.

— Głupiutka! — począł ją obsypywać pocałunkami. — Czyś ty doprawdy nie domyśliła się? Mówiłem przecież o tobie! Czy mógłbym kochać inną kobietę? Bałem się, że mi znów przypomnisz naszą umowę!... Chciałem cię wypróbować! — Nie wiedziałem, czy mnie kochasz!

Po sześciu tygodniach wzięli ślub.

A. D.



Basia i Danusia — młodociane artystki.

Prenumerata miesięczna wynosi 50 gr., Rocznie 5 zł. Konto rozrachunkowe Nr 209. Konto PKO. („Kurier Demokratyczny“) Nr 18.147.
We Francji miesięcznie 3 fr. 50 c., rocznie — 40 fr. — Konto C/c Lille 38015.
CENY OGŁOSZEŃ: Cała strona — 300 zł; ½ — 170 zł; ¼ — 90 zł; 1/8 — 50 zł; 1/16 — 30 zł.
Drobne ogłoszenia 20 gr. od wyrazu, tłustym drukiem — 30 gr.

Adres Redakcji: Warszawa I, ul. SMULIKOWSKIEGO 5 m. 8. Telefon Redakcji: 3.21-83.

Redaktorka: *Maria Wiąckowa.* „Drukarnia Lekarska“, Sp. z o. o. Warszawa. Wydawca: *J. A. Wiącek.*